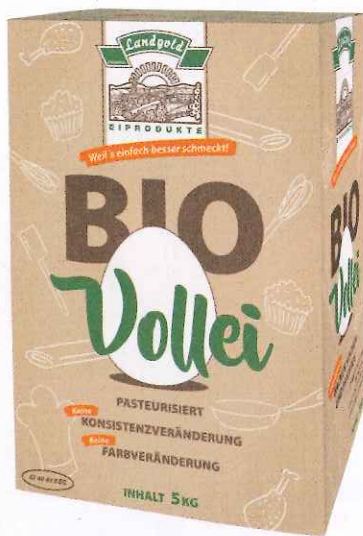


# Die Zeit ist reif

Bereits in den letzten Jahren nahmen regionale Produkte in der Hotellerie und Gastronomie einen großen und wichtigen Stellenwert ein. Im letzten Jahr hat sich dieser Regionalitätsgedanke noch verstärkt.



## Landgold Fresh spezialisiert auf Frischeier & Eiprodukte

Das Produkt „Landgold“ Frühstücksrührei in der 1-kg-Verpackung mit praktischem Schraubverschluss und in der 5-kg-Bag-in-Box begeistert mittlerweile die gesamte Tourismusbranche: es wird von Hotels, Restaurants und Bistros gerne für das Frühstücksbuffet verwendet. Da Nachhaltigkeit und Regionalität ein wichtiges Thema für Landgold Fresh sind, stammen die gentechnikfreien Frischeier für das Frühstücksrührei aus österreichischer Bodenhaltung oder Freilandhaltung. Das „Landgold“ Frühstücksrührei wird mit „Gmundner Milch“ Schlagobers verfeinert.

Das BIO Vollei aus Österreich bieten wir frisch, pasteurisiert, OHNE Zusatzstoffe, Gentechnik frei in der 5 kg Bag in Box an! Die Eier stammen aus österreichischer BIO Freilandhaltung - von Austria Bio Garantie kontrolliert.

☛ [www.landgold-fresh.at](http://www.landgold-fresh.at)



## Gemüse neu verpackt: iglo Broccoli & Karfiol Bällchen

Trendiger Gemüse-Genuss – ob zum Snacken oder als Hauptgericht – ist mit den iglo Broccoli & Karfiol Bällchen garantiert. Feiner Broccoli und Karfiol mit Erdäpfeln und Gewürzen optimal abgestimmt und zu Bällchen geformt, das sind die neuen Broccoli & Karfiol Bällchen von iglo. Im praktischen 1 kg Beutel (6 Beutel pro Karton) sind die beiden Bällchen-Varianten gemischt verpackt und bringen somit Abwechslung in jede Portion.

Die vorgebackenen Bällchen sind in der Fritteuse wie auch im Backrohr rasch zubereitet und vielseitig einsetzbar. Ob als Hauptgericht oder als trendiger Snack zwischendurch – das neue iglo Produkt überzeugt sowohl Gemüseliebhaber als auch Vegetarier und Veganer. Mit den Broccoli & Karfiol Bällchen bietet iglo ein weiteres trendiges Produkt für alle Take-Away Anbieter und Lieferdienste. Immer griffbereit in der Tiefkühltruhe ist Flexibilität und perfekt kalkulierter, portionsgenauer Wareneinsatz ohne Schwund garantiert. Jeder wird die iglo Bällchen lieben – vom Gast bis zum Küchenchef.

☛ [www.iglo-gastronomie.at](http://www.iglo-gastronomie.at)



## Der Sommer im Glas mit „Brooklyn Sauerkirsche“

Intensiv nach den Sommern der Kindheit erinnert die Geschmacksrichtung Sauerkirsche der beliebten Brooklyn Getränkelinie von Grapos. Fruchtig, süß-säuerlich erfrischend und wie bei allen Brooklyn-Getränken sowohl als stilles Sommergetränk als auch als prickelndes „Kirschkracherl“ zu zapfen. „Brooklyn Sauerkirsche“ ist vegan, sehr fruchtig und frei von Allergenen. Dekoriert mit Kirschen frisch oder als Cocktailvariate und einem Minzeblättchen ist das nachhaltige Getränk auch noch eine Augenweide für groß und klein.

Dass alle Brooklyn Getränke von Grapos einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck aufweisen, als vergleichbare Flaschengetränke freut die Umwelt. Alle passenden Ausschankgeräte und andere nachhaltige und regional erzeugte Getränkesorten finden Sie online.

☛ [www.grapos.com](http://www.grapos.com)

Innovativ, nachhaltig, steirisch

# Grapos ist der Klimastar unter den Getränkeherstellern

Die Welt hat sich nachhaltig verändert während der Pandemie. Die Menschen werden in Zukunft größeren Wert auf regionale Produkte, Bio-Qualität und Klimaschutz legen. Das zeigen alle Umfragen in Europa. Gerade jetzt lohnt es sich innovativ zu sein und auf österreichische, vertrauensvolle Partner zu setzen.



Da bietet sich Grapos als Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit geradezu an. Mit mehr als 100 unterschiedlichen Postmix-Sirupen und Konzentraten bietet Grapos die vermutlich breiteste Auswahl an Getränken für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Dass auch die Ausschankgeräte der Marke Schankomat aus dem eigenen Haus kommen, ermöglicht eine lückenlose Kontrolle von Qualität und Nachhaltigkeit.

Die Nachhaltigkeit belegt eine Studie der TU Graz, die den ökologischen Fußabdruck und die CO<sub>2</sub> Bilanz der Grapos-Getränke berechnet hat. Das Ergebnis überraschte sogar die Experten, wie Grapos Geschäftsführer KR Wolfgang Zmugg stolz berichtet: „Wenn ein Gast ein alkoholfreies Getränk ordert und er erhält ein Glas mit einem Grapos Softdrink, so

verursacht er einen um 90 % kleineren ökologischen Fußabdruck als mit einem Getränk aus der Flasche. Ebenso verhält es sich mit der CO<sub>2</sub> Bilanz: Auch hier punkten wir mit einem MINUS von 90 % im Vergleich zur Glasflasche. PET-Flaschen schneiden noch schlechter ab. Das ist für uns natürlich sensationell.“

## KLIMAFREUNDLICHES GETRÄNKE-KONZEPT ALS ERFOLGSFAKTOR

Seit vielen Jahren befasst sich das steirische Unternehmen mit innovativen Getränkekonzepten und zählt heute zu den europäischen Marktführern im Bereich des Offenausschanks für die Hotellerie und Gastronomie. „Jetzt profitieren wir und natürlich auch unsere Kunden davon, dass wir all die Jahre auf das richtige Pferd gesetzt haben. Wir sind nahe an der Nachhaltigkeit und das kann sonst kein Unternehmen unserer Branche von sich behaupten – und belegen“, resümiert Wolfgang Zmugg sichtlich zufrieden. „Und natürlich beraten und unterstützen wir unsere Kunden auf dem Weg zum nachhaltig erfolgreichen Getränkeausschank.“

## GRAPOS IST NOMINIERT FÜR DEN EUROPEAN GREEN AWARD

Dass Klimaschutz bei Grapos mehr ist als „green washing“ zeigt neben der energiebewussten Produktionsanlage auch eine der größten begrünten Fassaden Österreichs. Mehr als 1.900 Laufmeter beträgt die Green Wall des Grapos Headquarters, die während der „Pandemie-Ruhe“ im Jahr 2020 angelegt wurde. „So haben wir die Zeit des Lockdown

sinnvoll genutzt“, meint Wolfgang Zmugg. „Fast alle der rund 9.000 Pflanzen haben den Winter überlebt. Damit haben wir einen nachhaltigen Beitrag zum Klima geleistet und außerdem eine natürliche Klimaanlage installiert. Immer wieder melden sich Leute und wollen die Green Wall besichtigen.“

Immer mehr Menschen entscheiden sich nachweislich für Produkte und Dienstleistungen, die umweltverträglich und nachhaltig sind - ohne auf die gewohnte Qualität verzichten zu wollen. Hier kann der Gastronom mit einem nachhaltigen Konzept einen wichtigen Beitrag für unsere Umwelt leisten. Ohne Abstriche bei Qualität oder Handling machen zu müssen. Im Gegenteil: garantiert doch der Offenausschank aus der Schankomat-Anlage eine immer gleichbleibende Getränkequalität und -temperatur – das wissen die Gäste zu schätzen.

## DER GASTRONOM SPART ENERGIE UND CO<sub>2</sub> – UND DAMIT GELD

Der Gastronom spart beim Getränkekonzzept von Grapos bis zu 44 % CO<sub>2</sub> und ca. 40 % an Energie bei der Getränkekühlung. Kühlläden sind für die alkoholfreien Getränke nicht mehr nötig, wird doch das Getränk direkt beim Zapfen in der Schankanlage gekühlt. Die Schankanlage wird regelmäßig nachjustiert und gewartet, so ist die Energieersparnis ebenso nachhaltig wie es die Getränke sind.

www.grapos.com

